

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Органическая химия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОК-5: способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Органическая химия» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 3.**

**1. Основы теории строения органических соединений. Углеводороды..** Теоретическое обоснование основных направлений химических превращений органических соединений. Основные закономерности изменения химических свойств углеводов..

**2. Кислородсодержащие соединения - строение и химические свойства..** Химическое строение и основные направления химических превращений кислородсодержащих соединений: спиртов, фенолов, оксосоединений (альдегиды и кетоны), карбоновых кислот и их производных..

**3. Азотсодержащие соединения. Углеводы..** Химическое строение и основные направления химических превращений азотсодержащих соединений и углеводов.

Разработал:

доцент

кафедры ХТ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Н.П. Мусько

Ю.С. Лазуткина